

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg.

Nr. 6. | Bromberg, den 17. März | 1929.

Verwertung angefrorener Kartoffeln und Rüben.

Es steht fest, daß wir in diesem Jahre mit einem erheblichen Frostschaden bei allen Hackfrüchten zu rechnen haben, über dern Verwertung wir uns schon jetzt klar sein müssen, bevor nicht nur das angefrorene, sondern auch das gesunde Material in Fäulnis übergeht. Sofern es sich vereinzelt um geringe Schäden handelt, so sind die Mieten bei einsetzendem Tauwetter so schnell als irgend möglich zu öffnen und abzusammeln. Durch verstärkte Fütterung oder auch durch Verarbeitung in Brennereien, Flockenfabriken usw. lassen sich verhältnismäßig geringe Mengen ziemlich verlustlos verarbeiten; sehr oft und wahrscheinlich in der Hauptsache wird es sich aber um große Mengen handeln, die nicht in einer so kurzen Zeit, wie es notwendig sein wird, verfüttert werden können und auch von einer Industrie nicht zu verarbeiten sind, zumal die Kontingentierung der Brennereien bei uns in Polen außerordentlich niedrig ist und viele Betriebe — vielfach auch durch den noch nicht behobenen Kohlenmangel — frühzeitig stillgelegt werden müssen. Es wird also eine andere Verwertungsmöglichkeit zu suchen sein.

Besonders stark gelitten haben fast durchweg Rüben. Man bedeckt diese für gewöhnlich nicht so stark wie Kartoffeln; die zweite Decke oder auch die erste Strohdecke fehlt sehr oft ganz. Es sind daher die Schäden hier größer und mit 40—50 Prozent wohl kaum zu niedrig veranschlagt. Eine Ausnahme machen die mit Dung eingedeckten Mieten.

Für die Verwertung erfrorener oder angefrorener Rüben ist wohl eine sofortige Verfütterung die einzige Rettung. Hiermit wird sofort begonnen werden müssen da bei einsetzendem anhaltendem Tauwetter der gesamte Bestand sehr bald in Fäulnis übergehen wird; sämtliches andere vorhandene Grundfutter wie Blatt und Schnitzel, sowie ein Teil des Heus ist dann unbedingt für das spätere Frühjahr bis zum Weidegang zu reservieren, um einer zeitweisen Futternot rechtzeitig vorzubeugen. Ist der durch Frost entstandene Schaden geringer als 40 Proz., so wären die Mieten ebenfalls rechtzeitig abzulösen und die nicht erfrorenen Rüben für eine spätere Zeit zu reservieren. Ein Verfüttern erfrorener Rüben ist bei nicht zu starken Gaben nicht schädlich, allerdings aber mit einem Sinken der Milchleistung verbunden. Ist eine sofort einsetzende starke Verfütterung nicht möglich oder läßt sich das erfrorene Quantum in der entsprechenden Zeit nicht bewältigen, resp. fehlt es für die Zeit bis zum Weidegang an einem geeigneten Grundfutter, so wird das Einsäuern der rohen Rüben in Gruben oder auch einem massiven Gebäude die letzte Hilfe sein. Sofern Gruben nicht vorhanden sind, so lassen sich Rüben und auch Kartoffeln in einem massiven Raum sehr gut einsäuern. Geeignet ist eine Spreu- oder Häckselkammer auch ein Kartoffelkeller, ein Raum, der in seiner Größe möglichst dem einzusäuernden Quantum entspricht und möglichst hoch ist. Die Tür wird zugemauert oder mit Bohlen abgedichtet, ein Fenster dient als Beschickungsluke und wird zum Schluß ebenfalls gut verschlossen. Der Fußboden erhält eine starke Spreuschicht, die Rüben werden dann gut zerkleinert und so fest wie möglich gelagert, es folgt zuletzt eine Spreuschicht,, sodann eine Lehmgußdecke. Sofern diese infolge des anhaltenden Frostes vorerst noch nicht herzustellen ist, genügt auch ein Abdecken mit Brettern und Säcken, die durch starke Steine beschwert werden. Die Lehmdecke ist dann später sobald als möglich nachzuholen. Verfüttert werde gesäuerte Rüben in der Art wie Rübenblatt und in denselben Gaben.

Die Verwertung erfrorener Kartoffeln ist sehr viel schwieriger, da es sich wahrscheinlich um große Mengen handelt, die so schnell als möglich verarbeitet werden müssen. Es sind zuerst die Mieten in der Brennerei, Flockenfabrik oder durch Dämpfen zu verarbeiten, die am stärksten gelitten haben. Es wird dies auf jedem Schlage verschieden sein und ist sobald als möglich festzustellen. Betriebe, die keine Industrie besitzen resp. auch durch stärkere Fütterung das erfrorene Quantum nicht verarbeiten können, werden möglichst bald versuchen müssen, einen Teil ihrer lagernden Kartoffelernte noch während des Frostes als Fabrikkartoffeln abzusetzen. In der Schweinemast wird es richtig sein, zur fast ausschließlichen Kartoffelmast überzugehen, sowie dann auch bei den Pferden das Getreidekraftfutter durch gedämpfte Kartoffeln zu ersetzen Verfahren Weißärmel). Auch im Viehstall, besonders bei Mastvieh, lassen sich angefrorene Kartoffeln in rohem, besser gedämpftem. Zustande ohne weiteres und auch rentabel verwerten; es kann dann entsprechend an Kraftfutter gespart werden resp. hat sich die Gabe auf das noch fehlende Eiweiß zu beschränken. Sind also die Verluste durch Erfrieren nicht gar zu groß, so ist eine Gefahr vorerst noch nicht vorhanden. Das Dämpfen für den täglichen Bedarf und zwar der voraussichtlich großen Mengen wird durch einen Dämpfer nicht zu bewerkstelligen sein, es wird zu diesem Zweck eine Lokomobile oder eine andere Dampferzeugung praktisch und sehr oft notwendig werden. Bei großen Verlusten bleibt das Einsäuern die einzige Rettung; auch hierbei wird die Lokomobile hervorragende Dienste leisten. Die Verluste, die durch Einsäuern entstehen, werden nach Prof. Völz um 5 Prozent liegen; wir werden also nicht gar zu ängstlich sein brauchen und können vielleicht noch hierin eher eine Rente finden, als in einem übereilten Verkauf bei ungünstigen Preisen. Nur die Schnelligkeit der Verarbeitung ist eine der Vorbedingungen, da bei Einsetzen von Tauwetter mit täglich wachsenden Verlusten gerechnet werden muß. Ich will daher

mein Verfahren hier kurz beschreiben, durch das es möglich ist, beliebige Mengen täglich zu dämpfen und einzusäuern.

Im Brennereibetriebe werden die Kartoffeln bekanntlich im Hentze gekocht und dann durch ein Rohr von 10 Zentimeter Durchmesser in den Vormaischbottig mit Dampf abgeblasen. Sie passieren auf diesem Wege ein Gitter und werden dadurch gleichzeitig gequetscht. Ich habe dieses Rohr einfach an seinem Endstück abgeschraubt und durch Flanschen mit einem Verlängerungsstück verbunden. Das Ansatzstück, das beliebig lang sein kann, ist durch das Fenster der Brennerei geführt. Der Kartoffelbrei wird nunmehr auf Kastenwagen gepreßt. Das Verfahren ist also sehr einfach und mit keinen Kosten verbunden, der Betrieb kann sofort beginnen. Der Vorteil gegenüber jeder anderen Methode ist beträchtlich, große Leistungen können erzielt werden. Ein fünfmaliges Hentzen außer Brennereibetrieb, also 5×60=300 Zentner tägliche Verarbeitung, ist keine besondere Leistung. Durch Nachtbetrieb läßt sich die Leistung entsprechend steigern, desgleichen durch Prämien an Brenner und Hilfskräfte (2—3 Mann). Der Vorteil des Verfahrens liegt darin, daß die Kartoffeln in der Brennereiwäsche gewaschen, also sauber sind und dann sind sie sofort gequetscht und zwar so gut, wie dies mit der Hand überhaupt nicht darzustellen ist, es wird also Handarbeit gespart. Auch während des Brennereibetriebes ließen sich 2—3 Hentze am Nachmittag (natürlich nur bei einfachem Brand) bequem herstellen, bei Nachtbetrieb entsprechend mehr. Die Genehmigung der Monopolverwaltung in Warschau für die Benutzung des Hentzes für diesen Zweck außer Brennereibetrieb wird anstandslos erteilt. Eine Genehmigung für die Benutzung während der Betriebskampagne dürfte auf Schwierigkeiten stoßen; da es jedoch im Interesse des Staates liegt, daß die angefrorenen Kartoffeln möglichst sofort und verlustlos einer Verwertung zugeführt werden und die Schnelligkeit der Verarbeitung dabei besonders wichtig ist, so muß eine solche Genehmigung in Anbetracht der Notlage unbedingt gefordert werden, andernfalls haben sich die Genossenschaften dafür einzusetzen.

Alle die Betriebe, die eine Brennerei oder Flockenfabrik für das Einsäuern nicht zur Verfügung haben, sind auf ein recht brauchbares Verfahren angewiesen, das von Herrn v. Lochow ausgearbeitet ist. Es ist hierbei eine Lokomobile notwendig, die noch in vielen Betrieben vorhanden sein wird, eventl. ist eine solche von einem Nachbarn oder einer Maschinenfabrik zu leihen. An die Lokomobile wird ein dampfdichter Schlauch mit einem durchlöcherten Rohr von der Länge eines Ackerwagens angeschlossen. Das Rohr wird vom Giebel aus durch den Kasten und die Kartoffeln gestoßen, der Wagen mit Säcken oben abgedeckt und das Dämpfen kann dann vor sich gehen. Auch dies Verfahren gestattet eventl., wenn es notwendig sein sollte, durch Nachtbetrieb eine bedeutende tägliche Leistung. Es ist dann natürlich notwendig, die fertig gedämpften Kartoffeln gut zu zerkleinern. Für viele, besonders Großbetriebe, wird eine hohe tägliche Leistung von 300 Ztr. und mehr notwendig werden, wie sie durch einen Dämpfer oder auch in der Brennerei auch nur annähernd nicht zu erzielen ist. Sonst bliebe als letzte Hilfe das Einsäuern roher Kartoffeln in Gruben, Silos, dann auch, wie bereits bei Rüben erwähnt, in massiven Räumen. Das Einsäuern roher Kartoffeln ist das schnellste und billigste, allerdings dann auch das schlechteste Verfahren und sollte nur im Notfalle angewandt werden. Eingesäuert werden rohe, sowie gedämpfte Kartoffeln in der Art, wie ich es für Rüben beschrieben habe. Die rohen Kartoffeln werden zerkleinert, die gedämpften zerquetscht und alles fest eingestampft. Damit wäre eigentlich alles gesagt, wenn nicht noch eine weitere Frage auftauchte, und zwar, wie verwerten wir nun aber die gesäuerten, oder in großen Mengen gedämpften Kartoffeln? Alle die Betriebe, die bereits starke Frostschäden festgestellt haben, werden gut tun, bereits jetzt schon die entsprechenden Maßnahmen zu treffen. Es bleibt da die einzige Möglichkeit, Vermehrung des Viehstandes durch Einstellung von Magervieh resp. Läuferschweinen, eventl. beides zugleich. Der Ankauf der entsprechenden Stückzahl wird aber dann recht bald erfolgen müssen, da die Preise für Magervieh und Läuferschweine stark anziehen werden und dann der Ankauf auch später recht schwierig sein wird. Für alle Betriebe wird es wichtig sein, nicht nur die durch Frost geschädigten Hackfrüchte überhaupt zu verwerten, sondern auch so schnell wie möglich (und zwar bis zur neuen Ernte) in Geldwerte umzusetzen. Dies kann nur durch den Tiermagen gehen, auch wenn es richtig sein mag, einen Teil des gesäuerten Materials in die neue Ernte hinüberzuführen, da gesäuerte Hackfrüchte sich sehr gut und lange halten. Es können dann im kommenden Herbst gesäuerte Kartoffeln anstatt frischer verfüttert werden und es läßt sich vielleicht auch hier eine Rente finden. Mehr oder weniger große pekuniäre Verluste werden sich allerdings durch keine dieser Maßnahmen vermeiden lassen, es handelt sich nur darum, das kleinste Übel zu suchen. Wir hoffen, daß die Verluste nicht derart sind, wie man sie heute allgemein befürchtet. Eine Vogelstraußpolitik hat aber auch keinen Zweck; wir müssen uns daher heute schon darüber klar sein, welche Maßnahmen wir ergreifen wollen und müssen, um dem Schlimmsten vorzubeugen.

Günther Modrow.

Landwirtschaftliches.

Schädlingsbekämpfung im März. Noch ist es Zeit, gegen die aus dem Winterschlaf erwachten Schädlinge etwas zu unternehmen. Gegen das Heer der Feldmäuse allerdings ist der einzelne Kleinbesitzer machtlos. Ganze Gemeinden müssen sich hier zu gemeinsamem Handeln zusammentun. Am besten wirken direkte Verordnungen der Amtsvorsteher. Frisch bezogene Typhuskulturen werden dann mit Magermilch verdünnt und, auf Semmelbrocken gegossen, in die Löcher geführt. Tritt man jetzt alle Gangenden zu, so braucht man nach 14 Tagen nur noch die frisch geöffneten von neuem zu beschicken. Im Kampf gegen die schlauen Haus- und Wühlratten muß man mit den Maßnahmen wechseln. In Frage kommen Phosphorlatwerge, Meerzwiebeln, Bakteriengifte, Fallen, Katzen, Hunde und dauernde Beunruhigung. Drahtwurm- und Säureschäden im Getreide lassen sich jetzt noch durch eine Kopfdüngung mit 5—6 Zentner Branntkalk je ¼ Hektar korrigieren.

Ist das Vorkeimen der Samen angebracht? Eine in landwirtschaftlichen Kreisen vielerörterte Frage ist es, ob das Vorkeimen der Samen durch Einquellen oder Feuchthalten vorteilhaft wäre. Es läßt sich hier keine Norm aufstellen, denn das Vorkeimen kann ebenso vorteilhaft wie nachteilig sein. Samen, die man ins Freie säen will, sollte man ohne dringende Veranlassung nicht vorkeimen; erfahrungsgemäß gehen vorgekeimte Samen bei ungünstiger Witterung oft zugrunde, während gewöhnlicher Samen leicht und sicher aufgeht. Das Vorkeimen empfiehlt sich im Freien nur bei vorgerückter Jahreszeit und auch nur dann, wenn man den vorgekeimten Samen eine erhöhte Aufmerksamkeit schenken kann.

Hat Weißhafer oder Gelbhafer höheren Futterwert? Bisher sagte man in der Praxis allgemein, daß Weißhafer trotz seines höheren Spelzengehalts besser füttere wie Gelbhafer. Daher ist Prof. Honcamp dieser Frage wissenschaftlich nachgegangen und hat folgende Rohnährstoffe festgestellt:

	Gelbhafer	Weißhafer
Rohprotein	12,44	12,14
N-freie Extraktstoffe	58,34	57,71
Rohfett	5,70	4,61
Rohfaser	8,55	10,85
Asche	2,97	2,69

Wenn auch bei einem Ausnutzungsversuch Lochows Gelbhafer eine etwas höhere Verdaulichkeit zeigte als Weißhafer, so ergab sich doch als Mittel unserer Versuche, daß im allgemeinen kein Unterschied im Futterwert der verschiedenen Sorten besteht, sofern der Spelzenanteil keine wesentlichen Abweichungen zeigt. Dip.-Landw. ic.

Viehzucht.

Die Kopfkrankheit der Rinder. Diese schwere Erkrankung, auch Kartarrhalfieber genannt, kommt nur bei Rindvieh vor. Sie ist ansteckend, rückfällig und endet zu 75 Prozent mit dem Tode. Ganz plötzlich treten 40—42 Grad Fieber und Schüttelfrost auf, die Milch versiegt, die Nasenschleimhäute werden bläulich-rot, die Augen tränen und sind licht-

empfindlich, der ganze Körper, besonders Stirn und Hörner, werden brennend heiß. Nach 24 Stunden kommt es zu Tränen- und Nasenausfluß, der Atem wird pfeifend, das Fieber nimmt zu und nach 8—14 Tagen beendet der Tod dieses Leiden. Übersteht ein Tier einmal diese Krankheit, so bleibt es ein Kümmerer sein Leben lang. Als Gegenmittel kennt die Praxis Eis- und Lehmumschläge auf Nacken und Stirn, Ausspülung der Nase mit zweiprozentiger Kreolinlösung und Einspritzungen mit Tierblutkohlepräparat (Inkarbon). Doch muß alles zeitig zur Anwendung kommen, am besten natürlich vom Fachmann. Li.

Ohne Dämpfen keine Kartoffelmast. Rohe Kartoffeln dürfen unter keinen Umständen an Mastschweine verabreicht werden. Es ist durch Versuche nachgewiesen worden, daß Mastschweine rohe Kartoffeln sehr schlecht verdauen und bei solcher Fütterung wenig zunehmen. Die für Kochen oder Dämpfen aufgewendeten Kosten sind nicht nutzlos, da erst auf diese Weise die Kartoffel in der Schweinemast richtig verwendet wird. Will man sich die Mühe des Kochens oder Dämpfens nicht machen, muß man Kartoffelflocken verfüttern. Kartoffelflocken brauchen nur mit kaltem Wasser angerührt zu werden und geben dann ein hervorragendes Futter für die Mastschweine ab. Kartoffelflocken sind bereits fabrikmäßig gedämpft und getrocknet worden. Auf diese Weise sind sie unbegrenzt haltbar und stets futterfertig. Rohe Kartoffeln kann man höchstens in nicht zu großen Mengen an niedertragende Sauen verfüttern. Dr. Lü.

Kampf den Larven der Pferdebremse. Im Frühjahr bemerkt man häufig im Kote der Pferde braunrote, etwa 1 bis 1,5 Zentimeter lange, madenartige Tiere herumkriechen. Es sind dies Larven der Pferdebremse, die im Sommer schwärmt und ihre Eier auf die Haut der Pferde niederlegt. Die Eier oder die daraus entschlüpfenden Larven werden von den Pferden abgeleckt und verschluckt, und so gelangen sie in den Magen der Tiere, wo sie den Winter über verbringen. Im Frühjahr verlassen sie dann den Winteraufenthalt und gelangen mit dem Pferdemist ins Freie, wo sie sich zu Bremsen entwickeln. Um die Tiere von diesen Quälgeistern möglichst zu verschonen, sollte man diese Larven sorgfältig sammeln und vernichten, ehe sie ins Freie gelangen.

Geflügelzucht.

Die Gefahren der Inzucht beim Geflügel werden nach der Ansicht eines Teiles der Züchter überschätzt, nach der der anderen Gruppe nicht in ihrem vollen Umfange erkannt. Ich meine, es kommt hierbei ganz darauf an, was der Züchter mit seiner Zucht erreichen will. Geht sein Streben dahin, Tiere zu züchten, welche die Eigenschaften ihrer Rasse in ganz hervorragender Weise an oder in sich haben — im letzteren Falle denke ich an Tauben mit hohen Flugleistungen — dann wird er gar nicht so selten zur Zucht Tiere verwenden, die im nahen Verwandtschaftsverhältnis zueinander stehen. Auf diese Weise allein sind gewisse Rasseeigentümlichkeiten — innere und äußere — zu befestigen, in noch schärferer Form herauszuzüchten. Allerdings wird die Nachzucht nicht besonders zahlreich sein, vielfach auch nicht widerstandsfähig genug. Andererseits aber muß derjenige Züchter, der eben recht viel, recht schwere und kräftige Nachzucht haben will, immer darauf achten, daß das Geflügel, welches er zur Paarung zusammenbringt, nicht miteinander verwandt ist, mindestens nicht nahe. Daher ist z. B. bei solchem Geflügel, dessen Nachzucht als Schlachtgeflügel verwendet werden soll, Inzucht durchaus schädlich. Nach diesen Gesichtspunkten also können die Züchter entweder Inzucht bei ihrem Geflügel zulassen, oder sie müssen auf fremdblütige Tiere in ihrem Zuchtstamme halten.

Paul Hohmann-Zerbst.

Verdauungsschwäche der Hühner. Äußere Kennzeichen der Verdauungsschwäche der Hühner sind verminderte Freßlust und fehlende Munterkeit; überdies sondern die Tiere dünnen Kot ab. Um die Verdauungsschwäche zu beheben, gibt man den Tieren einige Male je 2—3 Kaffeelöffel voll Salatöl mit einigen Stückchen Knoblauch. Tags darauf einige Male je 2—3 bohnengroße Stückchen Schweinefett oder etwas Butter mit Pfeffer. Dazu erhalten die erkrankten Tiere in Rotwein eingeweichtes Brot, als Getränk reicht man ihnen süße Milch und Schleimwasser von gekochtem Hafer oder Reis, als Futter gekochte oder geröstete Getreidekörner. Die Tiere müssen in einem warmen Stall reinlich gehalten und der etwas entzündete After, sowie die beschmutzten Federn gereinigt und eingefettet werden.

Der Hühnerkamm als Gradmesser der Gesundheit. Der Hühnerkamm wird von zahlreichen Blutzellen durchzogen und jede Störung im Kreislaufe des Blutes zeigt sich daher an diesem Körperteile am besten. Schwächliche und blutarme Tiere haben blasse, gut genährte und blutreiche Tiere hochrote Kämme. Während der Mauser und im Winter schrumpfen die Kämme gewöhnlich zusammen, während sie sich bei anderen Hühnern seitlich neigen; diese Erscheinungen geben sich im Frühjahr bei guter Fütterung aber recht bald wieder. Eine teilweise dunkle Färbung des Kammes ist eine Folge von Verdauungsstörungen, besonders von Verstopfung. Diesem Übel begegnet man durch reichliche Grünfütterung.

Die Selbstpaarung der Tauben, im Gegensatze zu der vom Taubenliebhaber herbeigeführten Zwangspaarung, ist unter den großen Taubenschwärmen, die wir auf landwirtschaftlichen Gehöften antreffen, selbstredend der einzige Weg, auf dem so ein kecker Taubenjüngling zu seiner holden Auserkorenen kommen kann. In der Regel wird nun angenommen, daß derartige Verpaarungen insofern von vorteilhaftem Einflusse sind, als diese Paare bessere, d. h. stärkere und zahlreichere Nachzucht bringen gegenüber denjenigen Paaren, die nach dem Willen ihrer Besitzer sich zum Bunde zusammengeschlossen haben. Dem ist jedoch durchaus nicht so. Ja, oft ist bei gewissenhafter Buchung gerade das Gegenteil festzustellen. Die Selbstpaarung leidet eben häufig darunter, daß diese Paare zu nahe miteinander verwandt sind, worunter sich die häßlichen Folgen der Inzucht bemerkbar machen, also eine nach Zahl und Güte geringe Nachzucht. Dieser Fehler wird meist bei der vom Züchter vorgenommenen Verpaarung seiner Tauben vermieden. In Betracht ist auch zu ziehen, daß die letzteren Tauben doch sicher das ganze Jahr über reichlich bestes Futter haben, was bei den Feldflüchtern, die sich selbst verpaart haben, nicht der Fall ist. Der Züchter sieht auch darauf, daß diejenigen Tauben, welche er verpaart, im Alter zusammen passen. Aus allen diesen Gründen bringen ihm diese Taubenpaare mehr Junge als diejenigen Tauben der Landwirte, die sich selbst gefunden haben. P. H.

Obst- und Gartenbau.

Das Schröpfen der Obstbäume. Unter den verschiedenen Mitteln zur Förderung des Wachstums und der Fruchtbarkeit der Obstbäume verdient das in den späteren Frühjahrsmonaten, April-Mai, vorzunehmende Schröpfen Beachtung



und Anwendung. Es handelt sich hierbei um eine rein örtliche Beeinflussung im Sinne größerer Tragbarkeit. Es gibt besonders bei Zwergbäumen einzelne Äste und selbst gewisse Teile derselben, die schlecht tragen, weil der Zustrom von Baustoffen zu gering ist. Das Schröpfen übt einen Reiz aus, welcher den Baum veranlaßt, der geschröpften

Stelle mehr Baustoffe zuzuführen, als anderen Teilen des Baumes. Dieser verstärkte Zufluß ist in dem Bestreben desselben begründet, die durch das Schröpfen entstandenen Wunden schnellstens zu schließen. Die unmittelbare Folge ist eine bessere Ernährung aller jener Äste und Organe, die der Schröpfstelle benachbart sind. Erforderlich ist ein sehr scharfes Messer. Vorzüglich geeignet sind die spitzen Pfropfmesser und auch die sogenannten Hippen, wenn die Spitzen wirklich gut geschärft sind. Man schneidet an der zu beeinflussenden Stelle des Baumes beim gewöhnlichen Schröpfen nur so tief ein, daß der Schnitt die Rinde auftrennt, aber nicht das Holz verletzt. Ein etwas tieferer, bis auf den Splint (die äußerste Holzschicht) gehender Schnitt (Aderlaß) wird bei üppig wachsenden, aber unfruchtbaren Ästen ausgeführt. Stets führt man den Schröpfschnitt der Länge des Astes folgend, nie quer, weil man dann die Gefäße der Rinde zerschneiden würde. Die Länge der Schröpfschnitte kann beliebig sein. 1 oder auch 2 Schnitte, höchstens 3 an derselben Aststelle, gut über die Oberfläche derselben verteilt, genügen vollkommen. Unsere Abbildungen zeigen wirksame Arten des Schröpfens. Abb. 1 zeigt das Schröpfen eines Zweigansatzes zur Begünstigung eines Seitenzweiges. Der auf diese Weise vom Stamm übergeleitete Nährstoffstrom erhöht die Fruchtbarkeit des Zweiges. Abb. 2 zeigt, wie geschröpft wird, wenn es gilt, die Ausbildung angesetzter Früchte zu begünstigen. Bei zu starkem Fruchtansatz stände zu befürchten, daß die Früchte teilweise abgestoßen oder so schlecht ausgebildet würden, daß man wenig Freude daran haben würde. Die erleichterte Leitung der Rohnährstoffe und der Zustrom an Baustoffen begünstigen die Ernährung der Früchte. Js.

Die Mohrrübe als Garten- und Feldfrucht. Unsere Möhre ist sehr nährstoffreich und Mensch und Tier gleich bekömmlich. Sie verlangt feuchtwarmen Boden, der in „alter Kraft" stehen muß, und bedarf künstlicher Volldüngung. Besonders Salpeter macht die Mohrrübe schön rot. 1 Kilogramm abgeriebener Same genügt auf ¼ Hektar. Als „Leitpflanzen" säet man ein paar Körner Salat, Mohn oder Lein dazwischen. Möhren kann man das ganze Jahr über ernten. Die Treibsorten werden bereits im Winter ins Mistbeet gesät. Im zeitigen Frühjahr erfolgt dann die



Aussaat der Karotten, ferner als Sommerrüben die Nantaiser und für den Winter die Braunschweiger ohne Herz. Letztere kann man mit strohigem Mist bedecken, dann erfrieren sie in normalen Wintern nicht und geben frischere Ware, als wenn sie aus der Miete kommen. Die Riesenmöhre ist ein vorzügliches Pferdefutter, besonders für Fohlen und säugende Stuten, beim Haarwechsel und als Vorbeuge gegen allerhand Krankheiten. Im Winter kann man sogar ¾ der Haferration durch Mohrrüben ersetzen. Die Amerikaner und Engländer haben sich der Züchtung von vielerlei Sorten besonders angenommen (auf Form und starke Rinde). Die hauptsächlichsten deutschen Zuchten: Pariser Treibmöhre (1), Duwicker (2), Nantaiser (3), Ulmer (4) und die weiße grünköpfige Pferdemöhre (5) findet der Leser im Bilde. Insp. Schr.

Die Schädlinge im Garten. Im Garten kommen u. a. folgende Bekämpfungsmaßnahmen für den März in Betracht: Untersuchung der Äste auf den Obstbaum-Splintkäfer (scolytus pruni Ratz), dessen Weibchen im Frühjahr kleine Löcher in und unter die Rinde bohrt. Aus den dort abgelegten Eiern schlüpfen bald Larven, die das Splintholz verzehren. Bei noch geringem Befall hilft Verbrennen des angegriffenen Zweiges. Später ist gewöhnlich das Schicksal des Baumes besiegelt. — Gummiflußstellen wäscht man mit Essigwasser ab und bestreicht sie mit 25 prozentigem Obstbaum-Karbolineum, während man Johannis- und Stachelbeeren zum Frostschutz zusammenbindet. Sie treiben dann sogar früher aus. Die Leimringe der Obstbäume verbrennt man an trüben Tagen und legt gegen den Apfelblütenstecher neue an. Vorher jedoch kratzt man alle lose Rinde und alle Flechten auf untergelegte Tücher (zwecks Unschädlichmachung), ab, weil sich die Puppen von Obstmade und Pflaumenwickler darin verborgen halten. Ferner geht man mit Raupenschere und -fackel gegen die Raupennester des Goldafters und des Baumweißlings vor, schneidet Ringelspinnertriebe ab, weil ihnen wegen ihrer Härte die Meisen nicht viel anhaben können, und betupft die Gelege des Schwammspinners mit Petroleum. Beim Baumschnitt beachtet und zerdrückt man die schwarzen Blattlauseier und spritzt gegen den sogen. „Vermehrungspilz" der Gemüseanzuchtbeete. Auf die Spritzung mit der Theobald'schen Mischung wurde schon früher hingewiesen. Statt Kochsalz kann man auch Kalisalz nehmen, das nach dem Ablaufen den Boden düngt. Lie.

Für Haus und Herd.

Schweinsschlegel auf Wildart. Ein schönes Stück Schweinfleisch wird mit reichlich zerschnittenem Wurzelwerk und etwas Estragon über Nacht in Essigmarinade gelegt, andern Tags mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit den Wurzeln in eine passende Bratpfanne getan und unter öfterem Begießen von Beize saftig, weich und zu einer schönen Farbe gebraten. Die Soße wird mit drei Eßlöffeln saurem Rahm, mit dem ein gehäufter Teelöffel voll Mehl verquirlt ist, gebunden, gut ausgekocht, durchpassiert und mit einem Teelöffel Maggi verfeinert über den Braten gegossen.

Falsche Schildkrötensuppe. Fünf bis sechs Löffel Mehl werden in Butter braun geröstet und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, in der zwei sauber vorgerichtete Hühner und drei Tauben weichgekocht wurden. Das Fleisch wird dann von den Knochen gelöst und in kleine Stücke geschnitten. Nachdem das Mehl gut durchgekocht ist, gießt man ½ Flasche Madeira daran und läßt nun die Brühe auf der Herdplatte ziehen, damit sie heiß bleibt. Beim Anrichten legt man das Fleisch in eine Terrine und gibt die Brühe durch ein Sieb darüber.

Karpfen auf holländische Art. 3 Teile Wasser und 1 Teil Weinessig läßt man mit einer Zwiebel, Mohrrüben, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, Gewürznelken, Salz und Thymian stark kochen. Dann gibt man den geschuppten, in vier Teile zerlegten Karpfen hinein, den man darin etwa 20 Minuten kochen läßt. Man gibt Bratkartoffeln dazu.

Reispudding mit Rosinen. Zu dieser schmackhaften Speise benötigt man 250 Gramm Reis, Zimt und Zitronenschale, sechs Eier, 100 Gramm Butter, die gleiche Menge Zucker, 125 Gramm gutgewaschene und abgetrocknete Rosinen. Der Reis wird gebrüht und in Milch steif, nicht breiig gekocht, dann die Butter zu Sahne gerührt, mit den Eidottern und dem Zucker gerührt, das übrige dazugetan, zuletzt der Schaum der Eier, 2½ Stunden gekocht und eine weiße Schaumsoße dazu gegeben.

Die Vertilgung von Spinnenflecken. Spinnenflecke sind hauptsächlich auf matten Möbeln sehr schwer zu tilgen. In vielen Fällen hilft das Abreiben mit gewärmtem Bier mittelst eines weichen Tuches; auch das Abreiben mit einer durchschnittenen Zwiebel hat sich schon vielfach bewährt. In diesem Falle wird mit einem in kaltes Wasser getauchten Schwamm nachgespült und mit weichen Tüchern nachgerieben.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; gedruckt und herausgegeben von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.